

Aus dem Suppentopf

Klare Fischsuppe „Hein Mück“ *A, B, C, D, F, G, I, J*

mit buntem Gemüse und erlesenen Fischstückchen

6,90 €

Fischsoljanka *A, B, C, D, F, G, I, J*

mit buntem Gemüse und erlesenen Fischstückchen

6,90 €

Vorspeisen

Gebratenes Tiefseescallopfleisch (ca. 3 Stück) *A, C, F, G, I, J, N*

mit Käse ₂ überbacken, angerichtet auf Salat & Baguette

12,90 €

Salat

Kleiner gemischter Salat der Saison *A, J, L*

6,90 €

Großer gemischter Salat der Saison *A, J, L*

9,50 €

Kapitänsalat gemischter Salat der Saison mit Thunfisch, Oliven & Zwiebeln *A, D, J, L* 12,90 €

Hauptgerichte

Heringsteller nach „Art des Hauses“ *A, D, I, L*

Matjesfilet ₆, Bratheringsfilet ₆, & Rollmops ₆

aus eigener Herstellung, mit Salatbukett & Bratkartoffeln

14,90 €

Räucherfischplatte *A, D, L*

Arrangement von geräucherten Fischen

aus hauseigener Räucherei, dazu Baguette

14,90 €

Gebratenes Pangasiusfilet *A, C, D, F, G, H, I, J*

mit Kräuterbutter garniert, kleiner gemischter Salat & Beilage

14,90 €

Forelle im Ganzen gebraten *A, C, D, F, G, H, I, J*

mit Salatbukett, Beilage & Kräuterbutter garniert

17,90 €

Gebratenes Tilapiafilet *A, C, D, F, G, H, I, J*

an Möhren-Kohlrabi-Gemüse, Beilage & Kräuterbutter garniert

14,90 €

Rucola - Spaghetti

mit Pesto, Kirschtomaten, Lachswürfel *A, C, D, F, G, I, J*

18,90 €

Lachsfilet *A, C, D, F, G, H, I, J*

mit Blattspinat und Käse ₂ gratiniert & Beilage

20,90 €

Zanderfilet *A, C, D, F, G, I, J*

auf der Haut gebraten, an Blattspinat & Beilage

20,90 €

*Gastmahl
des Meeres*



Gebratenes Heilbuttfilet *A, C, D, F, G, H, I, J*
mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse & Beilage 20,90 €

Gebratenes Rotes Knurrhahnfilet *A, C, D, F, G, H, I, J*
dazu kleiner gemischter Salat, Beilage & Kräuterbutter garniert 19,50 €

Gebratenes Rotbarschfilet *A, C, D, F, G, H, I, J*
mit Salatbukett, Beilage & Kräuterbutter garniert 18,90 €

Unsere Hausempfehlungen

Frau Leumer's „Speciale“ *A, C, D, F, G, H, I, J* nur 16,90 €
3 verschiedene Fischfilets mit Salatbukett,
Beilage nach Wahl, liebevoll garniert mit Kräuterbutter

Tagesgericht *A, C, D, F, G, H, I, J* nur 12,90 €
3 verschiedene Fischfilets mit Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln
gilt Dienstag - Freitag von 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr



Schlemmerplatte *A, B, C, D, F, G, H, I, J, N*
Riesengarnele, Knurrhahn-, Victoriaseebarsch- & Lachsfilet
dazu Ratatouille & Beilage, 1 Person 27,90 €
wahlweise mit Sauce Hollandaise *1, 2, 5, 6* oder Kräuterbutter 2 Personen 52,90 €

Bei zusätzlichen Nachschlägen (Saucen, Kräuterbutter usw.) je Portion 1,00 €

Ganz ohne Fisch

Rucola - Spaghetti
mit Pesto, Kirschtomaten, Hähnchenbrust *A, C, D, F, G, I, J* 17,50 €

Schnitzel *A, F, G, H, I, J*
mit Bratkartoffeln & Möhren-Kohlrabi-Gemüse 15,90 €

Spaghetti *A, G*
mit Tomatensauce *1, 2, 5, 6* & Parmesan *2* 8,90 €

Dessert

Gemischtes Eis *C, G, L*
3 verschiedene Kugeln, Sahne *2, 6* & Eierlikör 7,90 €

Als Beilage für die Hauptgerichte wählen Sie bitte zwischen:



- Petersilienkartoffeln - Bratkartoffeln - Tomatenreis - Spaghetti

Kaffee und Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,70 €
Pott Kaffee	3,90 €
Milchkaffee G	3,90 €
Latte Macchiato G	3,90 €
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	4,50 €

Teespezialitäten aus dem Hause Meßmer

serviert mit pyramidenförmigem Teebeutel im 0,3 l Trendglas: 3,10 €

Darjeeling-Sikkim First Flush	intensiv blumig-aromatischer Geschmack
Earl Grey Blue	Aroma der Bergamotte-Früchte, optischer Akzent
Grüntee Lung Ching	fein, zart – leicht süßer Geschmack
Kamillo	aromatische Kamillen mit Orangenote
Nana Minze-Pfefferminze	afrikanische Nana Minze, unvergleichliches Aroma
Roiboos Vanille-Sahne	edle Vanille, vollmundiges Sahnearoma
Hibiskus-Cranberry	fruchtig, gehaltvolles Bouquet, kraftvoll

Fruchtsäfte

Apfelsaft / Orangensaft / Tomatensaft	Gl.: 0,2 l	Gl.: 0,4 l
	2,80 €	4,80 €

alkoholfreie Getränke

Lichtenauer Bitter Lemon ₄ / Tonic Water ₄ / Ginger Ale	Gl.: 0,2 l	Gl.: 0,4 l
	2,80 €	4,80 €

Apfelschorle	Gl.: 0,2 l	Gl.: 0,4 l
	2,80 €	4,80 €

Pepsi_{1,2,3} & Pepsi Light_{1,2,3,5}

Mirinda_{1,2} / 7Up₂



Fl.: 0,33 l 4,20 €

Fl.: 0,33 l 4,20 €

Mineralwasser	Fl.: 0,25 l	2,80 €
---------------	-------------	--------

Tafelwasser	Gl.: 0,2 l	Gl.: 0,4 l	Krug 0,75 l	Krug 1 l
	1,90 €	2,90 €	4,10 €	5,20 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal

Gastmahl
des Meeres



Weißwein

Oppenheimer Riesling ℓ

Deutschland, trocken oder halbtrocken
wunderbar fruchtiger Wein, typischer Riesling

0,1 ℓ Wein-Gl.	0,5 ℓ Karaffe	1 ℓ Karaffe
3,20 €	13,90 €	21,90 €

Winzerschoppen ℓ

Deutschland, Bereich Meissen QbA, trocken
frischer leichter Wein mit erfrischender Säure
und eine feine Restsüße

3,90 €	16,50 €	28,90 €
--------	---------	---------

Hauswein Chardonnay weiß

3,20 €	13,90 €	21,90 €
--------	---------	---------

Weinschorle weiß

3,20 €	13,90 €	21,90 €
--------	---------	---------

Rotwein

Cabernet Sauvignon ℓ

Italien, Venetien, „Villa Santa Flavia“ trocken
reich, voll und würzig im Geschmack
mit weichen Tanninen

0,1 ℓ Wein-Gl.	0,5 ℓ Karaffe	1 ℓ Karaffe
3,20 €	13,90 €	21,90 €

Hauswein Merlot rot / Weinschorle rot

3,20 €	13,90 €	21,90 €
--------	---------	---------

Roséwein

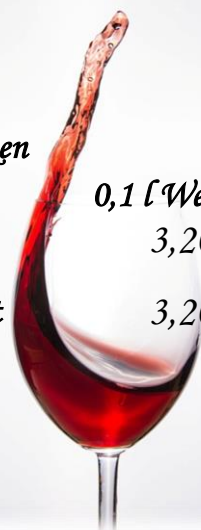
Cheval d'Or Syrah Rosé ℓ

Frankreich, trocken
leuchtendes pink, feinwürziger Himbeerduft
wunderschönes erfrischend fruchtiges Aroma

0,1 ℓ Wein-Gl.	0,5 ℓ Karaffe	1 ℓ Karaffe
3,20 €	13,90 €	21,90 €

Weinschorle rosé

3,20 €	13,90 €	21,90 €
--------	---------	---------



DK
FOTOGRAFIE

Biere

Jever Pils ℓ

Gl.: 0,3 ℓ	Gl.: 0,5 ℓ
3,40 €	4,60 €

Ur-Krostizer Schwarzes ℓ

3,40 €	4,60 €
--------	--------

Radler ℓ

3,40 €	4,60 €
--------	--------

Allgäuer Büble Edelweizen Hell ℓ

Fl.: 0,5 ℓ	4,90 €
-------------------	--------

Allgäuer Büble Edelweizen Alkoholfrei ℓ

Fl.: 0,5 ℓ	4,90 €
-------------------	--------

Jever Fun ℓ

Fl.: 0,33 ℓ	3,80 €
--------------------	--------

Vollbier ℓ

Fl.: 0,33 ℓ	3,80 €
--------------------	--------

Klare / Kümmel / Kräuter

2 cl

Nordhäuser Doppelkorn ℓ, Malteser Aquavit ℓ, Helbing Kümmel ℓ,

Linie Aquavit ℓ, Friesengeist / Fischergeist ℓ, Ramazzotti, Jägermeister

3,10 €

*Gastmahl
des Meeres*



JEVER

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen,
3 = koffeinhaltig,
4 = chininhaltig, 5 = mit Süßstoffen,
6 = mit Geschmacksverstärker, 7 = gewachst

Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch,
E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Milch und Milcherzeugnisse,
H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen,
L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupinen, N = Weichtiere

Der Fisch wird mit **Fischwürzmischung** gewürzt.

Nachstehende Inhaltsstoffe sind enthalten:

Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, Zwiebeln,
Jodsalz, Säuerungsmittel Zitronensäure, pflanzliches Öl
(gehärtet), Sellerieknollenmehl, Kräuter, Lauch, Gewürze,
Eiweiß, Kohlenhydrate und Fett

